

MARS/08

# Kaffe

Kaffeskrub  
Se vår spesielle bodyskrub

Lammenam  
- står på menyen

Reddet av et esel  
Les historien om Kong Kaffe

UTGITT I SAMARBEID MED NORSK KAFFEINFORMASJON • WWW.KAFFE.NO

GRATIS!  
TA DET  
MED HJEM

## Afrika

– der kaffen  
vokser vilt

Roadtrip

**SVART LYKKE  
PÅ E6**

Testet:

**KAFFE-  
TRAKTERE**

Portrettet:

**ATLE  
ANTONSEN  
SLAPSTICKENS  
KONG MIDAS**

FOR DEG SOM ER GLAD I KAFFE



# Kaffe for enhver pris

Gjør kjøkkenet om til din egen lille kafé med enkle redskaper. La duften av ny-laget kaffe bre seg i kjøkkenet. Med en enkel melkeskummer for hånden, får det ferdigbryggede resultatet en luftig smak av melkeskum. La duft og smak smelte sammen i en kopp valgt med like stor omsorg som du har brygget kaffen, enten du har gjort det på nye- eller gamlemåten. Hvem har sagt du må gå på kafé for å hygge deg?



**Plystemekje:**  
Rød 395,-



**ConGusto®  
Cappuccinokopp:**  
20cl m/skål 71,-



**bodum®  
Granos:**  
Mousse melkeskummersett 429,-



**bodum®  
Chambord:**  
Kaffebrygger 8kp 499,-



**Filterholder:**  
Svart 89,-



**bodum®  
Granos:**  
Espressomaskin 6.699,-

Finn din nærmeste Tilbordsbutikk på [www.tilbords.no](http://www.tilbords.no)



Alle priser er veiledende utsalgspriser. Vi tar forbehold om prisendringer, mulige trykkfeil og at vi kan bli utsolgt.

## Vi tør å tenke annerledes...



Innredning



Dekor og kurver



Møbler



Teknisk og  
Storkjøkken



**inter•koba**

Tlf.: 22 08 70 60/Fax.:22 08 70 70  
[www.inter-koba.no](http://www.inter-koba.no)





Forsidefoto:  
Ute Kaiser/zefa/Corbis

UTGIVER:  
Cox Oslo AS  
Storgaten 33 b  
0184 OSLO  
22 86 73 00  
✉ kaffe@cox.no

FAGLIG  
SAMARBEIDSPARTNER:  
Norsk Kaffe Informasjon  
Niels Juels gate 16  
0272 OSLO  
23 13 1850  
✉ info@kaffe.no

REDAKTØR:  
Espen Johan Nordlie  
✉ espen.johan@cox.no  
22 86 73 59

REDAKSJON:  
Marit Lynes  
Henning Scherer Skjærsæter  
Mats Ulshagen  
Per Henriksen

FOTOGRAFER:  
Rune Bendiksen  
Werner Anderson  
Mona Ødegård  
Erik Thallaug  
Per Henriksen

GRAFISK DESIGN:  
Cox Oslo  
✉ marianne@cox.no

TRYKK:  
Stens Trykkeri  
✉ stenstrykkeri.no

ANNONSESALG:  
Media-Team AS ved Heidi  
Torstensen  
✉ heidi@media-team.no  
22 09 69 16

# innhold

MAR/08



Bård, Harald og Espen er jo proffe folk som ikke ler av hva som helst. Derfor er det jo en kjempeseier å få dem til å sprekke.

18

## Småplukk

Mye fint espressoutstyr i butikkhyllene hos Rafens.

36



## KONKURRANSE → HAR DU NOE PÅ HJERTET?

Mange mener noe om kaffe. Vi har alle våre favoritter og egne måter å traktere den på. De fleste drikker den, noen spiser den, og de kreative bruker den til mye annet. **HAR DU GODE TIPS** om hva og hvordan kaffe kan brukes i tradisjonell og utradisjonell sammenheng. Da synes vi at du bør dele dine tanker og finurligheter med oss.

→ **VINNERNE VIL FÅ TILSENDT HVER SIN GODKJENTE KAFFETRAKTER.**

## Kroppen

Kaffe gir personlig velvære, både for hud og sjel.

10



## Landevei

Ryktene fortalte om en kaffeklubb for landeveiens riddere. Nysgjerrige og skeptiske tok vi landeveien fatt. Les mer om vår ferd på jakt etter diesel-lukt og kaffeslabberas.

6



➤ Send inn dine historier, opplevelser og kuriositeter til kaffe@cox.no eller til Kaffe, co/Cox Oslo Storgaten 33 b, 0184 OSLO.

➤ En jury bestående av Espen Johan Nordlie, Marit Lynes og Marianne Hope vil velge ut de tre beste historiene. Disse vil bli offentliggjort i neste utgave av Kaffe.

## Se vår test av kaffetraktere

Side 15

## Typisk norsk

Når det snakkes om drikkeskikker i Norge og Norden er det ofte uvanene som trekkes fram.

Den drikken vi imidlertid drikker mest av, er både svært edruelig og slettes ikke å skjemmes av. Nest etter vann, er det kaffe vi konsumerer mest av, faktisk hele 160 liter i løpet av et år. Dette gjør at vi sammen med finnene troner på verdenstoppen når det gjelder kaffekonsum.

De nordiske landene importerer godt over fem prosent av verdens totale kaffeproduksjon. Tatt i betraktning at vi til sammen teller godt under en halv prosent av verdens befolkning, forstår de fleste hvorfor kaffe regnes som vår nasjonaldrikk. At kaffen er halve føda, slik det heter i en gammel folkevise, er ingen overdrivelse.

Kaffe vekker følelser og engasjement. Kaffe er nesten som et usynlig lim mellom oss. Tenk om du tok kaffen bort fra møterommet, studenten, turfolket, avisen, eldresenteret og stengt alle kaffebarene? Da tror jeg også du hadde fjernet noe svært viktig i vårt sosiale liv. Vi hadde mistet mye av kosen, og noe av det oppkvikkende og stimulerende. Faktisk hadde mange av ritualene som knytter oss sammen, som gir oss ro og den lille etterlengtede pausen i hverdagen, falt bort. Kaffepausen er en viktig institusjon i vårt samfunn. Derfor må den bevares og hele tiden vitaliseres. Da er det kanskje på høy tid at Norge får et eget kaffemagasin?

God kaffepause. God lesing!

Espen Johan Nordlie, Redaktør



Espen Johan Nordlie



ER VIRKELIG YRKESSJÅFØRER SÅ NOTORISKE KAFFEDRIKKERE SOM RYKTENE VIL HA DET TIL? VI LA UT PÅ EN LITEN ROADTRIP FOR Å UNDERSØKE NÆRMERE.

# Svart lykke



I bitende kulde, med dertil nedfrosset bil, la vi ut fra Oslo tidlig om morgenen, etter en liten tur innom bensinstasjonen med kaffeavtalekoppen vår.

Nøyaktig hvor vi skulle var vi ikke helt sikre på, slagplanen var litt diffus. Vi hadde riktignok hørt rykter om «truckers club», en medlemsklubb for trailersjåfører som visstnok fungerte som et eneste stort kaffeslabberas. Dette høstes på den annen





» **Kjørte man mellom Bodø og Oslo rakk man å svelge unna så mye pulverkaffe at det kom Nescafe-etiketter ut i andre enden»**

side litt for godt ut til å være sant. Vi hadde våre tvil om dette trailersjåførenes Shangri La. Eller kunne det virkelig stemme?

**JAKTEN**  
Dette eksotiske stedets nøyaktige beliggenhet visste vi fint lite om. Vi hadde blitt tipset av fotograf Runes svigerfar, som mente å vite at dette stedet fantes og skulle befinne seg et sted i Vestby. Med blind tro på nymotens teknologi la vi kartboken igjen hjemme, og satte vår litt til GPS'en. Noe vi angret på to mil utenfor Oslo, da det viste seg at det ikke var mulig å få liv i apparatet. Vi hadde likevel én siste mulighet: et håndtegnet kart fra svigerfar, som hovedsakelig besto av en rett strek påført et par landemerker. Landemerker vi overhodet ikke hadde hørt om.

Med følelsen av å befinne oss i en røverhistorie fra kiosklitteraturen suste vi videre østover (vi trodde i hvert fall vi kjørte østover, men GPSen var fortsatt like livløs), vinglet igjennom kryss, nølte ved avkjørsler og sinket trafikken i rundkjøringer. Vi begynte så smått å belage oss på at hele turen skulle ende med fleskehandel på Svinesund, og lurte på om kartet hadde noe for seg. Plutselig dukket det opp et skilt der det vitterlig sto avmerket en Esso-stasjon. Nærmet vi oss målet for reisen? Kaffen vi fylte på i Oslo var uansett for lengst drukket opp, og litt av formålet med turen var jo å sjekke ståa for kaffetørste folk på veien. Vi svingte av E6 og inn foran bensinstasjonen: Esso Vestby. Vi var faktisk på riktig vei.

Fotograf Rune er tydeligvis en familiekjær mann, for i tillegg til å ta imot tips fra svigerfar hadde han likeså godt tatt med seg faren sin, Walter. Han var med ikke bare for det hyggelig selskapets skyld, men også fordi han kunne gi oss litt innspill på veikrokaffe nå og da. I tidligere år var det tydeligvis ikke den helt store

standarden på kaffen hos bensinstasjoner og lignende.  
- Vi hadde heller med oss pulverkaffe på den tiden, og fikk varmt vann på bensinstasjonene. Kjørte man mellom Bodø og Oslo rakk man å svelge unna så mye pulverkaffe at det kom Nescafe-etiketter ut i andre enden.

**MÅL I SIKTE**  
Vel inne på Esso Vestby strenet vi bort til den automatiske kaffemaskinen, ivrig etter å starte vår høyst uhøytidelige kaffetest. Etter å ha valgt henholdsvis espresso, svart kaffe og en merkelig eventyrmiks (fotografen har tydeligvis aldri helt vokst ifra barndommens brusdispenserekstravaganse - bland litt av alt), var dommen klar. Alle tre var godt fornøyde. Slettes ikke dumt.  
Vi spurte daglig leder Monica Pedersen om kaffevanene til folk på veien, og da spesielt yrkessjåfører. Ikke overraskende er det den tradisjonelle svarte kaffen som fortsatt slår an best.  
- De «faste» velger vel vanlig sort av gammel vane, men vi forsøker jo å oppmuntre dem3 til å prøve noe nytt da. Og det hender jo at trailersjåfører overrasker, og står i kassa med en kaffe latte i hånda.



Den oppmuntrende gode kaffen har nesten fått oss til å glemme hovedmålet vårt på turen: Monica må da vite noe om «Truckers Club»?  
- Det har jeg ikke hørt om. Men hvis det skal være her i området så må det nesten være rett over brua her, borte ved Statoil-stasjonen.

**INNERTIER**  
Dermed hoppet vi i bilen igjen, krysset E6 og svingte inn foran Statoil E6 Vestby Nord. Skuffende nok sto det ingen trailere parkert utenfor stasjonen, og tvilen begynte å melde seg. Utenfor traff vi derimot Sven Johansen, som hadde vært inne og fylt opp termosen. Sven kunne fortelle at han jobbet i Ski innen bygg og anlegg. Selv mente han at han ikke drakk så mye kaffe.  
- Nei, jeg har med meg en termos som jeg fyller på vei til jobb, og på vei fra jobb. Og så har jeg en sånn kaffeavtalekopp i bilen da.  
Sven hadde heller ikke noe kjennskap til klubben for yrkessjåfører, så vi gikk inn på stasjonen. Der fikk vi etter hvert tak i daglig leder og eier Dag Oppegaard, og et gjennombrudd i jakten vår.  
- Jo da, vi har en «Truckers Club» her. Det er en medlemsklubb for lastebilsjåfører som denne stasjonen var den første i landet til å starte. Senere har andre hengt seg på.



**UTKIKK:** Skribent Henning speider etter trailere på vei mot Truckers Club.



Dag fører oss gjennom en dør som åpnes med et nøkkelkort alle medlemmene får utdelt. Innenfor døren finner vi ti sitteplasser, en tv, faksmaskin, vaskemaskin og tørketrommel, mikrobølgeovn og en dusj. Samt en kaffeautomat som ruver i hjørnet, der sjåførene henter seg gratis kaffe.

- Mitt eget forhold til kaffe er ganske normalt. Jeg er ikke en sånn type som sitter på lattesteder hele formiddagen. Det er nok ikke de som besøker Truckers Club heller. Denne automaten er langt ifra den mest avanserte vi har i systemet, men den er rask og driftssikker, og lastebilsjåførene drikker uansett svart.  
Mengdene svart kaffe medlemmene i Truckers Club svelger unna årlig er det ikke noe å si på. Dag forteller at det går unna over 250 000 kopper kaffe i året fra kaffeautomaten inne på klubben. Altså nærmere 30 kopper i timen!

**TROFEET**  
Mens vi har fått omvisningen inne på Truckers Club har lokalet vært tomt, noe som selvfølgelig var veldig skuffende. Men, i det vi skal til å gå rives døren opp. Der står Robert Lefirink, en hollandsk langtransportsjåfør som kjører laks mellom Norge og Nederland én gang i uka.

**HEKTA:** For Robert Lieferink fra Holland er kaffen en viktig del av arbeidsdagen. For å unngå for mange stopp har han egen trakter i førerhuset.

Og, ifølge han selv, hekta på kaffe. Klokken er to på ettermiddagen, og Robert fyller allerede opp den romslige termosen for andre gang i dag.  
- Jeg må ha kaffen min, det er det første jeg tenker på om morgenen. Deretter blir det en god del kopper utover dagen, forteller Robert mens han strever med å få plass til termosen i kaffeautomaten. - Jeg har til og med en kaffetrakter i førerhuset på lastebilen!  
Jammen har han ikke det. Ved siden av førerisetet troner en hvit, velbrukt kaffetrakter av samme type som finnes i utallige norske hjem. Og med det har vår høyst vitenskapelige ekspedisjon fått en konklusjon: Lastebilsjåfører er like glad i kaffe som folk tror.

Tekst: **Henning Scherer Skjørsæter** Foto: **Rune Bendiksen**

» **..det hender at trailersjåfører overrasker, og står i kassa med en kaffe latte i hånda..»**



**KLAR:** Dag Oppegård har alltid kaffen klar på Statoil E6 Vestby Nord.



**SIKRET:** Sven Johansen fyller opp termosen til å ha i bilen.



# Ettertraktet bodyskrub

At kaffe gjør under-  
verker på innsiden er  
en kjent sak. Kaffe  
kan dessuten også  
gjøre underverker på  
utsiden. Her gir vi  
deg et tips på hvor-  
dan du kan grise deg  
til med kaffe og opp-  
leve velvære.

## KAFFESKRUBB

Her er en ny måte å tilføre huden eks-  
folierende behandling, noe som er godt  
for blodløpet og hjelper den å puste.

2 kopper grov-  
malt kaffe  
1/2 kopp grovt  
havsalt  
2-3 spiseskjeer  
olivenolje

- Bland ingrediensene sammen i en bolle. Ta deretter en varm dusj, slik at hele kroppen er fuktig og porene i huden åpner seg. Dette gjør behandlingen mer effektiv. I tillegg kan det fort bli litt søl. Rent praktisk er det derfor en fordel å gjennomføre hele behandlingen i dusjen.
- Blandingen gnir du inn i huden ved hjelp av vide sirkelbevegelser med hardt, jevnt press. Fortsett til hele kroppen har fått seg en omgang med skrubbing.
- Skyll av blandingen, og klapp huden tørr med et håndkle. Tilfør så fuktighet med en god bodylotion.
- Avslutt gjerne med en god kopp kaffe i godstolen!

Tekst: **Henning Scherer Skjørsæter**  
Foto: **Rune Bendiksen**



# VERYGOOD



Tyskere drikker mest øl i verden. Kan det være fordi tyskerne lager verdens beste øl?  
Franskmenn drikker mest vin i verden. Kan det være fordi franskmennene lager verdens beste vin?  
Nordmenn drikker mest kaffe i verden. Kan det være fordi vi lager den beste kaffen i verden?  
Den nye Evergood Dark Roast er en mørkere variant av Evergood. Den kaffen nordmenn synes er best.

Evergood Dark Roast – litt dyrere, for smakens skyld

Joh. Johannson – kjent for god kaffe siden 1866

[www.evergood.no](http://www.evergood.no)





## IKKE RISIKER TOM KOPP

Abra er markedsleder innen salg og service av serveringsautomater i Norge. Fra våre kontorer betjenes over 3000 bedriftskunder. Vi gleder oss over å i år kunne presentere et utvidet automatspekter, og er stolte over å tilby deg **FULL SERVICE** innen både kaffe-, vann-, snacks- og brusautomater.

### VEKT PÅ KVALITET & SERVICE

Vi står regelmessig for teknisk service, vedlikehold og etterfylling på rundt 6000 automater.

**Topp råvarer, moderne automater og grundig service er hemmeligheten bak duftene og smakene vi tilbyr.**

Abra samarbeider kun med førsteklasses leverandører, fordi vi vet at det er **kvalitet** markedet forlanger.

### KONTAKT OSS

Sørg for at hverken ansatte eller kunder går foruten hyggelig servering, **bestill din automat i dag!**

☎ 815 33 090  
[www.abra.no](http://www.abra.no)



Vi forvandler arbeidsdagen din



COFFEE  
SYSTEMS

## Ny kaffeløsning i år?

Med vårt samarbeid med Franke gjennom 25 år har vi opparbeidet den kunnskap og erfaring som gjør at du som kunde skal kunne føle deg trygg på å gjøre et godt kjøp! Ta kontakt så hjelper vi deg fra ide til virkelighet!

Årets store kaffemaskinnyhet heter **Spectra**, kom og prøv den hos Huma!



**Spectra S**

**Spectra X**

**Spectra S** er kjernen bak den nye linjen av kaffemaskiner og har et komplett utvalg innenfor kaffe og espressobaserte drikker. Spectra S har mulighet for opptil 3 typer kaffe, sjokolade og melkepulver. Med Spectra S har du en meget flexibel løsning og det på bare 30 cm. (pluss 30 cm for melkekjøler)

**Spectra X** er den mest kompakte filterkaffemaskinen på markedet. Spectra X kombinerer det meget vel utprøvde kaffebryggersystemet fra Bremer ( Viva XXL) med Franke sin ekspertise på espressomaskiner. Spectra X stiller i en klasse for seg med mulighet for filterkaffe eller hele bønner som råvare.

Med kaffemaskiner fra Huma serverer du alltid dine kunder kaffe og espressodrikker du kan være stolt av. Vi har et bredt utvalg av maskiner som dekker et hvert behov.



**Sinfonia**

**Evolution**

**Flair**

**Saphira**

Kom innom vår utstilling for en god kopp kaffe og et godt tilbud!

Huma Catertec AS - Biskop Jens Nilssøns gate 5 - 0659 Oslo

[www.huma.no](http://www.huma.no) [huma@huma.no](mailto:huma@huma.no) Tlf. 22 62 61 60

**HUMA**  
CATERTEC



## KOPPEN PÅ TOPPEN

Hovedrollen i Shannon Wheelers satiriske tegneserie fylles av en merkelig figur ved samme navn som serien. En smått surmaget fyr ikledd spandexvarianten av lange underbukser (komplett med luke i baken) og en stor kaffekopp på hodet. Rollegalleriet i tegneserien, som også inkluderer Too Much Espresso Guy, er parodier på tegneseriens superhelter. Handlingen har derimot svært lite med superhelter i tegneserier å gjøre, og består hovedsakelig av TMCM og de andre som raljerer over den politiske situasjonen og hverdagslige hendelser. Underholdende er det å ikke som.



«Drinking black coffee, black coffee, drinking black coffee, staring at the wall. Black coffee, black coffee, black coffee, staring at the wall». Punklegendene Black Flag hyller kaffe på sin måte med denne låta, fra albumet Slip It In.

## NETTSTEDET

www.ineedcoffee.com anbefales for alle som er hekta på kaffe. Her finner man alt fra informasjon om helsemessige aspekter ved kaffe og tips til tilberedning, til fakta fra kaffens historie og nyheter om kaffe. Samt mye, mye mer. Ikke minst en webshop, hvor man kan kjøpe klær og effekter med nettsidens logo, som selvfølgelig er en kaffekopp. En herlig blanding av nyttig og mindre nyttig informasjon om kaffe.

## Kultfilm

Denne filmen av Jim Jarmusch kom i 2003, og ble en umiddelbar kultthit. Filmen samler elleve kortfilmer, hvor den røde tråden er kombinasjonen av kaffe og sigaretter. Kreftpinnene har nok falt atskillig i popularitet siden den gang, men det er fortsatt like underholdende å høre kjente fjes som Iggy Pop, Tom

Waits, Cate Blanchett, Jack og Meg White fra The White Stripes (for å nevne noen) komme med de mest utrolige betraktninger og anekdoter rundt kaffe. Filmen lanserer også den noe tvilsomme idéen om å drikke kaffe rett før man legger seg. Et konsept de mener vil få deg til å drømme raske drømmer.



# Mål å trakte etter ...

→ Siden 1975 har Norsk Kaffeinformasjon (NKI) testet kaffetraktere som selges i Norge. Her presenterer vi de siste testresultatene – og tips til tilberedningen hjemme.

→ GODKJENTE TRAKTERE, SIDE 17

NKI's siste test viser at stadig flere produsenter kommer med produkter som tilfredsstiller NKIs krav til tilberedning. Dette tyder på at produsenter og kaffedrikkere ser viktigheten av godkjente traktere. Det faktum at nordmenn drikker kaffe i store mengder bidrar til at vi også er kvalitetsbevisste. Filterkaffe er det vi drikker mest av, men de senere årene har espressobaserte kaffedrikkere økt i popularitet.

Norsk Kaffeinformasjon (NKI), et nøytralt opplysningskontor for kaffe, står bak European Coffee Brewing Centre (ECBC) som hvert år tester kaffetraktere. Dette er faktisk verdens eneste godkjenningsordning for kaffetraktere. Testen måler trakterens evne til å lage god kaffe. Kriteriene de måler etter er temperaturnivå og traktetid.



## For samlere

Det finnes vel ikke en sit-com som kan matche populariteten til Seinfeld. Nå har hele serien kommet i en fantastisk boks, som i tillegg til alle episodene inneholder noe av det morsomste fra alle de ni sesongene: Kramers «coffee-table book about coffee-tables» som atpåtill hadde små ben man kunne folde ut, slik at boken selv ble en såkalt coffee-table book. Til denne samleboxen har de altså laget boken, som bør være et selvsagt innslag på enhver Seinfeld/kaffefans stuebord.



Ole Sønstebo er testansvarlig for ECBC. Han vet hva som skal til for å komme gjennom nåløyet. Vi fulgte ham med argusøyne gjennom årets traktertest. Med fersk kaffe og friskt vann fra springen dro han det hele i gang.

**FERSKVARE**

Det meste av kaffen vi drikker kjøper vi i dagligvarebutikken. For at den skal holde seg fersk over tid pakkes den derfor i lufttette poser. Enten du kjøper hele bønner eller ferdigmalt kaffe begrenses holdbarheten etter at posen åpnes. Da har hele bønner en holdbarhet på i underkant av to uker, mens for malt kaffe er den ca en uke.

- Nykvernet kaffe er ikke det samme som fersk kaffe, noe alle som kjøper kaffe i løsvekt bør være klar over. Grunnen er at det sjelden oppgis hvor gamle kaffebøn-



**NØYAKTIG:** Med stoppeklokke og termometer tester Ole Sønstebo i ECBC årlig kaffetraktere som selges i Norge. De siste årene har flere traktere passert nåløyet og blitt godkjent.

nene er. Vi kan sammenligne med brød. Kjøper du brødet på mandag, men skjærer det opp på lørdag er det nyskåret, men ikke ferskt, sier Sønstebo.

I hans verden skiller også vannet seg ut. Oppvarmet vann kan ikke brukes om igjen. Nei, vannet må tappes direkte fra springen.

- Jeg anbefaler kaldt friskt vann. Da får jeg fram den perfekte kaffesmaken, forklarer han.

- Kaffebokser er et utmerket oppbevaringssted for kaffe. Men hell ikke kaffen ut av posen. Nei, putt hele posen ned i. Da holder kaffen seg best, sier han.

**RIKTIG TILBEREDNING**

Sønstebo forteller at det meste av kaffen som selges i Norge har meget høy kvalitet. Der de fleste feiler er i tilberedningsprosessen.

- God kaffesmak er viktig for nord-

Synderegisteret blant kaffedrikkende nordmenn er størst når det gjelder tilberedning og oppbevaring.

menn. Mange serveringssteder har forstått dette. Et godt eksempel er bensinstasjonene. Nå serverer mange av disse svært god kaffe. De har sett viktigheten av å etablere rutiner i forhold til både tilberedning og renhold. Jeg skulle ønske at flere innen serveringsbransjen lot seg inspirere av dette, sier han.

- I tillegg til en godkjent trakter er det viktig å rense den annen hver uke. Humus fra vannet og fett fra kafferester setter seg som avleiringer i rørene og påvirker selvfølgelig smaken, sier Sønstebo, og legger til: - Traktere som har stått ubrukte over tid, for eksempel på hytta, bør renses før bruk. Rester av gammelt vann som ligger i rørene gjør ikke kaffen god.

**RIKTIG DOSERING**

Dosering og kaffefilter er også avgjørende

for smaksopplevelsen. NKI anbefaler at man bruker 60 gram kaffe per liter vann uansett om du koker eller trekker den. Ublekede kaffefiltre anbefaler de ikke. Disse bidrar, etter Sønstebos erfaring, til å redusere den rene kaffesmaken.

- Mange tror de ublekede filtrene er mer miljøvennlige enn de hvite. Dette stemmer ikke lenger. Nå er de hvite filtrene oksygenbleket og er derfor like miljøvennlige som de ublekete, forklarer han.

Til slutt vil Sønstebo komme med en anbefaling: - Kaffe som har stått i mer enn 30 minutter bør i vasken, og ikke i koppen. Vannet fordampes og kaffen blir besk og bitter. Derfor anbefaler jeg å helle kaffen over i en forvarmet termokanne. ■

Tekst: **Espen Johan Nordlie**  
Foto: **Werner Anderson**



**TESTKRITERIER**

- Alle traktere har blitt testet etter de samme kriterier.
- Vannet er friskt og har hatt lik temperatur. Det er brukt samme type fersk kaffe og rent utstyr.
- For at en kaffetrakter skal godkjennes av Norsk kaffeinformasjon må den tilfredsstille krav om riktig temperatur og riktig traktetid.
- Temperaturen skal holde mellom 92 og 96 grader i 90 prosent av den tiden som vann og kaffe er i kontakt med hverandre.
- Traktetiden skal være mellom fire og seks minutter. På den måten kommer kaffens smak og egenskaper best fram.

**Norsk Kaffeinformasjon (NKI) har hvert år siden 1975 testet ulike kaffetraktere som selges i Norge. Dette er verdens eneste godkjenningsordning for kaffetraktere.**

**EKSTRAHERT:** For å måle kaffens ekstraheringsprosent, tar Ole Sønstebo 10 ml kaffe i små foliebeger som tørker i ovnen i 3 timer på 110 grader.



Det sier jo litt at til og med bensinstasjoner har satset så kraftig på kaffe den senere tid og gjort det såpass bra!

**6 ENKLE REGLER**

- 1 Rent tilberedningsutstyr.** Trakter, kolbe, kaffekjele og serveringskanne må være godt rengjort. Trakteren bør renses annen hver uke.
- 2 Bruk friskt, kaldt vann fra springen.** La vannet renne en stund før du fyller trakteren.
- 3 Riktig temperatur.** For at kaffen skal få optimal smak bør vanntemperaturen ligge på mellom 92-96 grader i trakteprosessen.
- 4 Malingsgrad.** Velg riktig malingsgrad i forhold til tilberedningsmåte.
- 5 Dosering.** Hvor sterk man ønsker kaffen er en
- 6 Oppbevaring.** Kaffen smaker best nytraktet. Etter en halvtime er tapet av smak og aroma merkbart.



**GODKJENTE TRAKTERE**

| Type         | KENWOOD CM 900 OG CM 901 | MOCCAMASTER - ALLE MODELLER | OBH NORDICA KING OF COFFEE 2353, 2354, 2379 OG 2380 | SEVERIN KA5700 OG KA5740 | MELITTA EXCELLENT STEEL |
|--------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Watt         | 1500                     | 1255 - 1600                 | 1500                                                | 1450                     | 1450                    |
| Kapasitet    | 1,25 l                   | 1 - 1,25 l                  | 1,25 l                                              | 1,1 l                    | 1,25 l                  |
| Temperatur   | 92 - 96°C                | 92 -96°C                    | 92 -96°C                                            | 92 -96°C                 | 92 -96°C                |
| Tid pr liter | 4 - 6 min                | 4 - 6 min                   | 4 - 6 min                                           | 4 - 6 min                | 4 - 6 min               |
| Importør     | The Martin Vinje Company | AS Wilfa                    | OBH Nordica Norway AS                               | Løkken Trading AS        | Reuro AS                |

**NÅR NESTEN OPP** Alessi AM29, Bosch TKA 8SL1, Solitare, Braun KF 177, Melitta Aroma Excellent, Philips HD 5410



# *Jeg er ikke veldig interessert i å være klovn, i hvert fall ikke i andres regi.»*

- Et magasin som skal distribueres på kafeer, sier du? Jeg merker at jeg har lite lyst til å prate om kaffe og kafékultur, svarer Atle Antonsen, som alltid vurderer en intervjuforespørsel med en sunn dose skepsis.

- Den store angsten er at en fotograf og journalist vil putte på meg en morsom hatt, få meg til å spille grimaser eller si noe påtatt morsomt. Jeg er ikke veldig interessert i å være klovn, i hvert fall ikke i andres regi, sier han.

Vi ble derfor enige om å prate om humor, og den andre runden av «Uti vår hage». Den begynte på NRK i januar. Kaffe vil han først og fremst drikke.

- Kaffe, ja, begynner han imidlertid i det han kommer inn og setter seg på kafeen Bistro Brocante på Grünerløkka. - Jeg var jo en av dem som dømte Kaffebrenneriet nord og ned da det kom. De skal bare selge kaffe, og tjene nok på det? Det var noe av det dummeste jeg hadde hørt. Det var like dumt som tekstmeldinger virket da det kom. Hvem kommer til å sitte og skrive en melding i stedet for å snakke med folk? Jeg er nok forferdelig dårlig på forretninger.

## **SLAPSTICKENS KONG MIDAS**

Nå har det meste Atle selv har tatt i blitt til gull de siste årene. Samarbeidet med Bård og Harald har ført til den ene seer-suksessen etter den andre. Forventningen er ikke akkurat små når de nå er tilbake i TV-ruta. Men først vil han snakke seg ferdig om kaffe.

- I dag bruker jeg vel Kaffebrenneriet hver eneste dag, og det er jo kaffebarer over hele landet. Tenk deg hvilke underverker det har gjort for kaffen på steder som Ulsteinvik? Som alltid har vært vant med traktekaffe av veikrokkvalitet. Nå drikker de ordentlig kaffe der også, sier han, og forteller at han stort sett selv må ha et par - tre kopper kaffe hver dag, fortrinnsvis før 12, for å våkne.

- Sånn. Nå har vi vel sagt mer enn nok om kaffe? spør han.

Livet som familiefar, han har kone og tre barn, har gjort at Atle har måttet tilpasse seg en døgnrytme som fordrer kaffe før tolv. Etter at samarbeidet med Harald og Bård har utviklet seg til å bli mer eller mindre fast, har han dessuten måttet venne seg til å jobbe ni til fire.

- Det er Harald som er motoren, han ønsker en sketsj før tolv og en etter. Han er en kontorrotte. Jeg er ikke det. Men jeg har godt av strukturbiten, og han har også litt godt av at vi andre har litt mer slækk, forteller han.

## **FJERDE GANG I HAGEN**

Etter å ha jobbet mer eller mindre sammenhengende med Harald og Bård siden 2003, skulle man tro at de tre var blitt ganske lei av hverandre etter hvert. Men så er ikke tilfelle, snarere tvert i mot.

- Jeg er nok mindre lei dem enn før. Jeg var veldig lei av dem. Vi er veldig forskjellige som typer, og det var nok ting som irriterte meg mer før, men nå har vi vært sammen hele jævla tida på Team Eckbo, og det har gått forbløffende bra. Bård og Harald er de beste folk man kan jobbe med, både fagmessig og ellers, fastslår han.

Til tross for at de har tre sterke personligheter, hvor alle er godt vant med å jobbe på egne prosjekter, så er denne runden med «Uti vår hage» fjerde gang de lager TV sammen.

- Det er ikke noen personlig prestisje i bakgrunnen og ingen blir bitre om man blir klippet bort. Sånn må det være for at produktet skal bli best mulig. Selvsagt hadde det vært trist å bli klippet ut av absolutt alle scenene, men det håper jeg ikke skjer..., smiler han.

At de tre nå er tilbake på skjermen, mens Espen Eckbo er «ute i kulda», er naturlig, til tross for at de nettopp har avsluttet Team Eckbo-turneen.

- Han kunne rett og slett ikke fordi han har kontrakt med TV2.



»...du kommer ikke unna med å bare flyte på sjarmen...»

Så det var aldri aktuelt en gang. Det er i grunnen synd, for han er jævla dyktig, forteller Atle.

#### LIVSGLEDE OG ADRENALIN

Atle Antonsen foretrekker å stå på scenen, framfor å være på skjermen, i hvert fall er det her han får den sterkeste opplevelsen.

- Jeg merker nok mest livsglede på scenen, mer adrenalin. Det er det som er den største utfordringen og som vel er morsomst. Men det er størst seier å lykkes på TV. Her er det mye som skal klaffe, og du kommer ikke unna med å bare flyte på sjarmen. Det kan du stort sett greie på scenen, forteller han, og understreker at begge deler handler om hardt arbeid, og ikke bare erfaring og talent.

Team Eckbo har imidlertid vært i en slags mellomposisjon, og nesten som et hvileskjær å regne for Atle.

- Ja, jeg er jo vant med standup, og jeg har vel sjelden følt så lite press som i Team Eckbo. Her er jeg en av fire personer, og fokuset blir ikke så omfattende, forteller han, og legger til at Team Eckbo dessuten er svært manusbundet.

- Det er noen steder vi skal improvisere, og det er jo et mål i seg selv å få de andre til å le av det man sier. Bård, Harald og Espen er jo dessuten proffe folk som ikke ler av hva som helst. Da er det jo en kjempeseier å få dem til å sprekke. Stort sett kler jo det showet og gjør det bedre. Selv er jeg på alle tenkelige måter i mot å bruke det velkjente publikumstrikset der man later som man sprekker, forteller han, og viser til Dizzie Tunes og Dag Frøland. De er kjent for å ha benyttet seg av dette. - Det er mye morsommere når det kommer naturlig.

#### SJU FAKTA OM NORGE

Uti vår hage er et relativt smalt prosjekt, og for at de skulle få lage og sende det forrige gang, måtte gutta gå med på å gjøre en billigere og mer tilgjengelig serie i etterkant.

- Ja, NRK lot oss lage Uti vår hage, mot at vi gikk med på å lage noe rimelig «mengde-TV» etterpå. Resultatet av det var Team Antonsen, forteller han. Denne gang har de ikke fått et slikt krav eller ønske.

Uti vår hage har omtrent samme form som sist. Det vil si at hver av de sju episodene er en slags novelle, med et grunnleggende tema i hver.

- Det er sju forskjellige historier, som tar for seg sju fakta om Norge. Vi er inspirert av mye forskjellig film, og lar mange av de samme figurene oppholde seg i ulike sjangere. For eksempel drama, reportasje og filmavis, forteller han.

#### PAUSEMODUS

Tiden framover skal imidlertid Atle Antonsen ta det rolig.

- Ja, jeg har nå en pause. Det har vært tett de siste par åra. Det blir noen halve dager framover, forteller han, men forter seg å understreke at han ikke klager.

- Jeg er nok mer hjemme enn noen kanskje tror, og det er ikke så synd på meg. Jeg pleier å ha seks ukers sommerferie, og fri i barneferier. Da legger jeg breisida til og prioriterer familien. Samtidig jobber jeg med hobbyen min. Så jeg har nok minst grunn til å klage av absolutt alle, fastslår han. ■

Tekst: **Mats Schjølberg Ulshagen** Foto: **Erik Thallaug**

## God kaffe foretrekker våre Croissanter



**Ass. minicroissanter, 3 varianter**

– mandel, sjokolade og aprikos

45 g, Epd nr: 1403930, 108 stk pr kartong



**Croissant Sjokolade**

– toppet og fylt med deilig belgisk sjokolade

95 g, Epd nr: 1402908, 48 stk pr kartong



**Pain Chocolat Premium**

– slik vi kjenner den fra Frankrike

75 g, Epd nr: 1404524, 48 stk pr kartong



**Croissant Premium**

– smaker godt både med og uten tilbehør

70 g, Epd nr: 1402916, 48 stk pr kartong



#### TIPS!

Croissant Premium med ost og skinke til frokost og lunsj gir følelsen av luksus. Til kaffen anbefaler vi Croissant Sjokolade, som er fylt og toppet med deilig belgisk sjokolade.

Vårt belgiske kvalitetsbakeri, Pastridor, regnes som et av Europas aller beste. Her bakes Croissantene etter klassiske franske oppskrifter. I den tolv timer lange produksjonsprosessen benyttes kun de beste råvarene. Kontakter du oss i dag, vil gjestene dine veldig snart ha enda mer å glede seg til.

**www.unibake.no - Tlf: 09828**

  
**Lantmännen**  
Unibake





## Kvalitet i alle ledd

Noen av de Fairtrade-sertifiserte kaffekooperativene er blandt verdens beste på kaffe, det betyr at når du handler Fairtrade kan du få topp kvalitet. Et slikt kooperativ er Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union (YCFCU) i Etiopia. Kaffebøndene der legger hjertet i å dyrke frem kaffe som holder den kvaliteten Etiopia er kjent for - til gjengjeld sikrer Fairtrade kvalitet i handelen.

Kooperativet YCFCU ble dannet i 2002. 23 lokale kooperativer som tidligere kun hadde solgt til den lokale kaffebørsen gikk sammen og dannet en felles forening. Etter 17 år med sosialistisk organisert kaffeindustri, har kooperativet nå omorganisert seg etter at økonomien ble liberalisert i 1993.

Fairtrade-prisen YCFCU får har gjort det mulig å etablere sosiale- og produksjons-fremmende programmer.

Deres økte inntekter har til nå blitt brukt til å bygge tre nye skoler. I tillegg har YCFCU gitt 18 college-stipender og kjøpt skoleuniformer til foreldreløse barn.

YCFCU har stort fokus på reinvesteringer som kan øke kvaliteten. Flesteparten av bøndene har gjort store fremskritt etter å ha mottatt økte inntekter gjennom Fairtrade.

Bøndene på YCFCU har de siste årene fått en rekke utmerkelser for kvaliteten. Blant annet fikk Yirgacheffe kaffe utmerkelse som den nest beste afrikanske kaffen under SCAA Cupping Pavillion i 2005, og i 2007 mottok de "the International Gold Award fra BID, Paris".

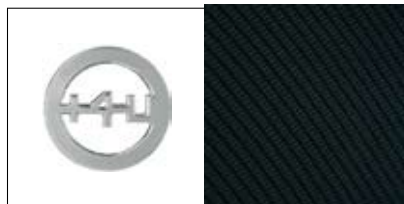


skaper gode historier

## the Revolution

CMA explores the future of espresso coffee machines.

**Plus 4 You** is the proof that there are no boundaries to the field of professional machines and represents one of the stages in the long voyage that CMA has undertaken with courage and determination.



**QUALITY**  
excellent and consistent  
result in the cup



**SAVING**  
energy saving at least 30%



**FLEXIBILITY**  
the machine can be adapted  
to your particular blend



Plus 4 You



Micro Matic Dispense Service AS  
Hans Nielsen Hauges Gate 50b  
0481 Oslo  
Tel.: +47 23 39 65 00  
Mobil: +47 45 01 55 15  
epo@no.micro-matic.com  
Showroom på Sinsen



# Reddet av et esel

**Jobb, jobb, jobb - og så kom veggen. Svimeslått og hekta på en pause bare dro han. Da han kom til seg selv var han i Latin Amerika. Fremdeles i stressmodus, men med et håp om å få gira seg ned. Forvandlingen kom i møte med Kaffeguden, og ikke minst den nye kjærligheten Sigrid.**

Roar er helt hekta på kaffe og fyrsteking, men han var ikke det før. Da var han hekta på jobben som IT-konsulent i offentlig sektor. Han sto på fra morgen til kveld uten å ta seg en eneste pause. Kjæresten hans så heller ikke mye til ham. Hun fant etter hvert ut at hun ikke trengte ham. Da hun gjorde det slutt gikk det opp for Roar at han var i ferd med å isolere seg fra alt, uten om jobben.

- Plutselig satt jeg der. Etter noen sekunders tenkepause spurte jeg meg selv. Hva i all verden består livet av? Ingen kjæreste, bare jobb! Hvorfor i all verden gidder du å leve? Der og da slapp jeg alt, og løp ut i verden. Dette sier Roar mens han rister på hodet, får et trist drag rundt munnen, og blir blank i øynene. Brått reiser han seg. Tar et eselsprang over gulvet, skjenker kaffe, legger seg i hengekøya og sukker: - SIESTA!

### VILL ETTER BØNNER

Alt blir stille. Det sure draget rundt Roars munn har endret fasong. Øynene kan vi ikke se. Sombroeroen skjuler dem. Etter hvert brytes stillheten av lette små grynt. Roar tar kaffepause!

Fra godstolen har det til nå ikke kommet en lyd. Av den grunn har jeg ikke vært oppmerksom på at det satt noen i den. Men nå kommer det forsiktige vrinskelyder. Vi vender blikket i retning disse. Et nytt bekjentskap er i fred med å stiftes. Et esel sitter i stolen og prøver å fortelle meg et eller annet. En samtale med et esel er ikke helt enkel å gjengi lyddrett, da mine kunnskaper i dyrespråk er noe begrenset. Jeg tar imidlertid sjansen på at min tolkning av eselkroppens bevegelser, og mulens lyder, ikke vil bli tatt fornærmende opp av noen.

På sett og vis kan jeg vel tyde grimasen →



I Latin Amerika fulgte Roar Jesus eksempel. Han brukte et esel til å farte omkring.

- Roar er Kong Kaffe
- Kaffekoppens disippel
- En budbringer av det gode liv
- Kaffepausens forkjemper
- Norsk Kaffeinformasjons hjelper
- Viktig medspiller i NKI's ungdomskampanje



## ...hva satt Jesus på når han dro på kryss og tvers? Et esel, selvfølgelig!»

rundt mulen som et smil. Eselet skraper i gulvet med det ene beinet. Det andre peker mot kjøkkenbenken. Et par korte um og ett langt uuum tolker jeg som: - Kan du gi meg en kopp kaffe? Jeg går bort til kaffe-trakteren. Tar fram et krus og beveger hån- den mot kaffetrakteren, men før jeg rekker å skjenke, skraper Sigrid hysterisk med bak- beinet, og pruster høyt. Da våkner Roar fra siestadrommen. Han vipper sombreroen nonchalant bakover, ser på eselet, så på meg, gir fra seg et kort gjesp, og ruller seg dovent ut av hengekøya.

- Sigrid drikker ikke kaffe, sier Roar. Nei, hun kikker på bønnen, fortsetter han, går og henter en skål og fyller den med mørke brunbrente kaffebønner. Fra god- stolen høres vellystig brumming: - Du er kul du Roar. Du skjønner hva det er jeg digger, er vel det hun prøver å si.

### VIKTIG Å SLAPP'A

Først da går det opp for meg. Sigrid, som jeg trodde var Roars venninne, er et esel. Lett forskrekket utbryter jeg, andre ville vel heller si at jeg skrek: - Er dette Sigrid!

- Ja, er du redd henne, spør han. For- tumlet som jeg er, mister jeg både munn og mæle. Så Roar fortsetter sin historie.

- Som sagt, jeg kom altså til meg selv på den andre siden av kloden. Der tok det noen dager før jeg klarte å roe reka. Dager uten jobb var ukjent for meg. Igjen blir han litt molefunken før han fortsetter: - Først da forsto jeg at jeg hjemme i Norge ikke hadde slappet av på mange år. Derfor tok det litt tid før både kropp og sjel fikk til- passet seg et roligere tempo, minnes han.

Den søramerikanske livsstilen var på mange måter en sjokkopplevelse for Roar. Her lot det til at ingen hadde dårlig tid, stresset rundt eller jobbet titalls timer hver eneste dag.

### SÅ LYSET

Etter hvert som dagene gikk klarte Roar å tilpasse seg den søramerikanske livsryt- men mer og mer. Så etter en ukes tid hadde han klart å omstille seg helt. Da ble

han hekta på alt som var latino. Etter en lang siesta i skyggen, bestemte Roar seg; han skal bli verdensambassadør i kunsten i å nyte det gode liv. Da var tiden inne for å vende nesen hjemover med en misjon om å revitalisere kaffepausen i Norge. Men en liten hindring på hjemreisen var Sigrid. Henne kunne han ikke stikke fra. Men hvordan i all verden skulle han få henne med seg. Som tidligere IT-konsulent i Utlendingsdirektoratet visste han også hvor umulig det var å få oppholdstillatelse i gamlelandet. Heldigvis for Sigrid bød ikke immigrasjonsbestemmelsene på noen problem. Esler trenger hverken pass eller oppholdstillatelse, uansett hvor men- neskelige de kan virke. Så den eneste hind- ring å forsere var hvordan de skulle komme seg til Norge. Løsningen ble båt, eller mer korrekt, et containerskip.

**Men hvorfor et esel, Roar?**

- Hvorfor ikke. De er jo gan- ske ålreite dyr. Han humrer før han begynner sin store eselfor- svarstale.

- For det første er de snille, for det andre lukter de ikke hest. Faktisk lukter Sigrid ingen ting. Jeg dig- ger også stayerevnen deres. De overlever jo alle tenkelige forhold uten å for- andre seg en dritt. Noe som kanskje skyldes en utpreget sta- het. Og hva satt Jesus på når han dro på kryss og tvers? Et esel, selvfølgelig! Ja, nesten trium- ferende sier han det, Roar.

### EGET MESTERSKAP

Nok er nok, også når det gjelder hengivenhet til firbente kjæle- degger. Vi penser derfor samta- len bort fra Sigrid.

Hva med din store misjon, å gjeninnføre kaffepausen til Norge?

- Den går selvfølgelig sin gang. Jeg har faktisk klart å

innføre norgesmesterskap i Slapp'a. Det første gikk av stabelen i sommer. Da samla jeg et par tusen folk. En publikumtil- strømning mange andre NM-arrangører nok misunner meg. Og jeg tror det ikke stopper der. Til neste NM forventer jeg flere 100-talls deltakere og ny publikums- rekord, avslutter kaffepausemisjonæren Kong Kaffe.

Tekst: **Espen Johan Nordlie** Foto: **Mona Ødegård**

→ **LES MER PÅ [WWW.KONGKAFFE.NO](http://WWW.KONGKAFFE.NO)**

**Roar og Sigrid trives med kaffe. Han fore- trekker filterkaffe. Hun klarer seg godt med brente bønner.**



**PALS**

- ren kaffenytelse

Kaffen som blir valgt av det profesjonelle markedet - anerkjente hoteller, restauranter og kaffebarer.

**Pals Espresso** - 7 varianter  
- brent og testet av kaffeeksperter



**Pals Gourmetkaffe**

Kenya Blue Mountain

Vi har et stort utvalg av spesialkaffe fra hele verden.



Send "Pals" på SMS til 2012 og vi sender deg en smak av Kenya.



- kaffe i over 40 år  
- det drikkes daglig 180.000 Pals kaffekopper

Pals kundeservice, tlf. 800 40 100, e-mail: [kundeservice@pals.no](mailto:kundeservice@pals.no)

**KAFFE PÅ TRADISJONELT VIS**  
tilberedt på en moderne maskin!!



### Coffee Queen Tower

Mange ønsker bare en svart kopp god kaffe, brygget på tradisjonelt vis. Problemet har vært at traktning av store mengder kaffe har ført til dårlig kaffesmak. Men etter en lang utviklings- prosess har vi nå klart det! Tower er en presisjonsmaskin som på grunn av nøyaktig temperatur under bryggeprosessen og riktig kontaktid mellom kaffen og vannet gir det optimale resultat. Det er derfor den er godkjent av Norsk Kaffeinformasjon (NKI)!



### Legg inn informasjon om kaffen

Coffee Queen serveringsstasjon gir mulighet til å legge inn informasjon om hva slags kaffe den inneholder. Som kjent; det finnes så mange kaffemerker og typer kaffe.



"...with a passion for coffee"

[www.coffeequeen.no](http://www.coffeequeen.no)



# Kaffepause mellom ariene

**Operaen går nye veier. De vil være det eneste operahuset som slipper inn folk utenom forestillingene. Målet er å skape et pulserende døgnåpent samlingssted. I pausene serverer de alle typer kaffe.**

Den nye operaen i Bjørvika skal ikke bli en tumleplass bare for kultureliten. Her satses det utradisjonelt. Repertoaret skal spenne vidt, men ikke skille seg vesentlig fra det andre har på plakaten. Den største forskjellen er innføringen av de åpne dørers politikk. I motsetning til andre operahus skal det norske gjøre seg mer tilgjengelig for allmuen. Derfor har Den Norske Opera & Ballett inngått et samarbeid med restaurantselskapet Fursethgruppen. Restauranthuset Operaen skal stå for det daglige brød med utstrakt tilbehør. Sjefene for dette er Tor Lundsholt og Anna Christiansen.

– For oss var det en forutsetning å kunne tilby et utvidet restaurantkonsept. Et serveringstilbud som bare skulle holde åpent i forbindelse med forestillingene var forretningsmessig ikke interessant for oss, forklarer Lundsholt.

## ÅPENT FOR ALLE

Han er sikker på at operapublikummet vil benytte de ulike etablisementene både før og etter forestillingene. Operabyggets unike beliggenhet tror han også vil bidra til at folk drar dit for opplevelsens skyld.

– Vårt serveringskonsept er tredelt. Pauseserveringen må være effektiv da vi løpet av 20 minutter skal tilfredsstille 1 400 publikummers ulike ønsker og behov. Derfor har vi et opplegg med forhåndsbestilling av mat og drikke. Du kan bestille mat og billett samtidig, men også benytte internett eller telefon rett før forestillingen, sier Lundsholt og fortsetter: – Vi serverer et måltid bestående av syv småretter, et glass vin og kaffe. Vi har fått laget en egen tallerken og gaffel designet av Johan Verde hos Porsgrunds Porselænsfabrik. Rettene lages på forhånd og står klare til pausen.

## UTVIDET KAFFESERVERING

Kaffeserveringen var i utgangspunktet lagt opp tradisjonelt med store kanner ferdigtraktet kaffe.

Lundsholt er derfor stolt over at han nå kan servere både traktekaffe, presskannekaffe og espressobaserte varianter.

– Vi har fått løsninger som tilfredsstiller våre krav til høy kvalitet og effektiv produksjon for alle tre tilberedninger. Når det gjelder espressobaserte drikker har La Marzocco utviklet et konsept med en kvern som maler og stempler kaffen samtidig.

Maskinene har tre tilberedningsgrupper. Dette gjør at vi kan brygge opptil seks kopper samtidig på hver av våre fire maskiner. På grunn av dette kan vi servere espressobaserte kaffedrikker uten å gå på akkord med vårt konsept, avslutter Tor Lundsholt.

Tekst: **Espen Johan Nordlie**  
Foto: **Werner Anderson**

## Nykommer ble baristamester

Christopher Kolbu (24) er årets Norgesmester i Baristakunst. I juni reiser han til København for å prøve å vinne verdensmesterskapet.

NM i Baristakunst er konkurransen der proffene skal måle krefter i kunsten å lage de beste espressobaserte kaffedrikkene.

Deltakerne tilbereder tolv kaffedrikker; fire espresso, fire cappuccini, og fire selvpomponerte kaffedrikker. Et panel bestående av fire dommere vurderer så resultatet.

I konkurransen er det parametere som smak, teknikk, hygiene, fremføring og presentasjon som vektlegges. Til en viss grad er faktisk også antrekket med i vurderingen.

Vinneren går så videre til verdensmesterskapet i barista. Nivået blant norske baristaer er høyt, det vises på resultatlistene fra tidligere års verdensmesterskap: både Robert Thoresen og Tim Wendelboe har tidligere stukket av med seieren i den stadig mer prestisjetunge kåringen. Thoresen vant det første VM i barista, som ble arrangert i 2000, mens Wendelboe

på sin side vant i 2004 etter å ha tatt sølv to år på rad. Historisk har disse konkurransene vært dominert av nordiske deltagere. Noe som er et bevis på det høye kvalitetsnivået de nordiske baristaene holder.

Det skulle forresten nesten bare mangle at Norge ikke hevder seg i toppen innen baristakunst, siden det faktisk var her idéen til mesterskapet oppsto! Kanskje det er de gode kaffetradisjonene som var inspirasjonskilden?

Tekst: **Henning Scherer Skjørsæter**



### Nyttig lenker:

- <http://www.scae.no/>
- <http://kaffefest.blogspot.com/>

## BARISTA:

En som har oppnådd et visst nivå av ekspertise innen tilberedning av espressobaserte kaffedrikker.

Enkelt utvider også baristabegrepet til å omfatte en såkalt sommelier: en proff som har oppnådd et høyt nivå når det gjelder tilberedning av

kaffe, og som har omfattende kunnskap om kaffeblandinger, espressokvaliteter, kaffebrenning og kaffeutstyr.

Ordet barista er italiensk, og betyr opprinnelig bartender, men ble adoptert av amerikanerne og gitt den betydningen vi i dag assosierer det med.

## Tre kjappe

- 1: Hvordan var 2007 for deg?**
- 2: Hva er målsettingen for 2008?**
- 3: Har du en spådom for 2008?**

### Robert Thoresen

→ Tidligere Norges- og verdensmester i barista. Startet Norges første mikrobrenneri Mocca, samt en av Norges første kaffebarer Java.



- 1** Tiårsjubileumet for Java..
- 2** Vi startet ny Kaffa butikk.
- 3** Filterkaffen får sin renessanse.

### Tim Wendelboe →

Tidligere Norges- og verdensmester i barista, og verdensmester i kaffesmaking 2005. Driver nå sitt eget firma, oppkalt etter ham selv.



- 1** Det var et morsomt år. Startet eget brenneri med en liten kaffebar med to sitteplasser.
- 2** Melkebaserte kaffedrikker holder stand.
- 3** Mer fokus på kvalitet og sporbarhet når det gjelder kaffe.

**Tor Glavin** → Ansvarlig for Joh.Johannsons merkevarer Evergood, Ali, Farmer's, Green World de siste 20 år.



- 1** Et meget godt år.
- 2** Utvikle posisjonen som ledende leverandør av kvalitetskaffe i Norge ytterligere.
- 3** De beste merkevarerne gir forbrukerne trygghet for kvalitet, og vil fortsette sin vekst i markedet.

**Patrick Watz** → Daglig leder og eier av Espresso Spezialisten som leverer La Marzocco, Ditting, Mazzer og Clover.



- 1** Det var året da drømmen om eget firma gikk i oppfyllelse.
- 2** Sørge for at de beste kaffebønnene får den tilberedningsskjebnen de fortjener. Derfor kommer også Clover og Bunn til å bli en suksess.
- 3** Miljøet innen spesialkaffe blir bare mer og mer kunnskapsrikt, en trend jeg tror vil fortsette i 2008.



# Filtrert for helsas skyld

**Kaffe er sunt. Problemet er at det er vanskelig å måle en matvares medisinske effekt. Grunnen er mangel på brukbare metoder.**

En rekke undersøkelser basert på observasjoner viser imidlertid at kaffe kan ha en helsefremmende funksjon.

Professor Dag Steinar Thelle ved avdeling for biostatistikk på Universitetet i Oslo (UiO) er ikke i tvil om at kaffe har medisinske effekter. Dette begrunner han ved å vise til flere norske og internasjonale undersøkelser.

– Problemet er at det ikke er mulig å teste en matvares helseeffekt på samme måte som et legemiddel. Årsaken er at det ikke finnes brukbare metoder til å eksperimentere fram sikker dokumentasjon. Noe som er absolutt nødvendig når det gjelder å stadfeste et stoffs helbredende virkning, forklarer Thelle.

Når det gjelder kaffe i helse-øyemed kan Thelle vise til flere observasjonsbaserte undersøkelser som peker på helsemessige effekter. I Finland er det foretatt en undersøkelse over en periode på ti år. Den viser at filterkaffe har en positiv påvirkning når det gjelder reduksjon av hjerte og kar-sykdommer.

– Det som er spennende med den finske undersøkelsen er at den også registrerer en rekke andre symptomendringer når det gjelder både fysiske og psykiske plager. Mange av de som ikke drakk kaffe klaget på alt fra vonde rygger, søvnløshet og kvalme, sier Thelle.

Han kan fortelle at en fersk norsk, en finsk og en svensk undersøkelse viser at kaffe

også har en positiv beskyttende effekt når det gjelder utvikling av diabetes. Disse viser at de som drikker moderate mengder kaffe daglig, er mindre utsatt for diabetes enn de som helt avstår fra kaffe. Dette er bekreftet i tilsvarende studier i andre land.

– Men som sagt, i likhet med alle undersøkelser som baserer seg på observasjoner, er også denne å betrakte som en indikasjonsanalyse og ikke en faktadokumentasjon. En annen ting er at det i helsesammenheng er filterkaffe vi snakker om. Kokekaffen har ikke de samme effektene, avslutter Dag Steinar Thelle.

Tekst: **Espen Johan Nordlie**



Professor ved UiO, Dag Steinar Thelle.

»...de som drikker moderate mengder kaffe daglig, er mindre utsatt for diabetes enn de som ikke gjør det...»

## Myter eller fakta

En vanlig oppfatning mange har er at kaffe forstyrrer væskebalansen, og fører til dehydrering. Dette er imidlertid en sannhet med store modifikasjoner. Riktignok er koffeinen i kaffe mildt vanndrivende, men dette fører i verste fall til at man må løpe på do litt oftere. Mengden væske som skilles ut av kroppen øker derimot ikke. Faktisk er den vanndrivende

effekten av kaffe ikke ulik den vanndrivende effekten av vann.

**KAFFE ER BRA FOR ASTMATIKERE**  
Det har lenge vært sagt at kaffe letter plagene for astmatikere. I en italiensk studie fant man ut at 28 prosent av de 72, 284 undersøkte personene fikk færre anfall av astma når de drakk tre eller flere kopper kaffe om dagen. En lignende undersøkelse

i USA viste at 29 prosent fikk færre plager.

**KAFFE ER IKKE VANEDANNENDE**  
For mange er det en vane å drikke kaffe. Men det er langt mellom det å ha en vane, og det å være avhengig. Selv om man kan si at man venner seg til den oppkvikkende effekten av kaffe, blir man ikke avhengig. Kaffe virker ikke på de samme områdene i

hjernen som for eksempel narkotika gjør. Enkelte hevder å få tilnærmet abstinenser dersom de avstår fra kaffe en dag (for eksempel hodepine), men det ser heller ikke ut til å være noen sammenheng mellom slike «abstinenser» og mengden kaffe man drikker den aktuelle dagen.

SE OGSÅ [POSITIVELYCOFFEE.ORG](http://POSITIVELYCOFFEE.ORG)



## Lenge siden du renset kaffetrakteren?



Du finner clean drop ved kaffehyllen i butikken.

[www.kaffe.no](http://www.kaffe.no)



*Hell kaffe og vann  
i presskannen.*

*Rør om.*

*Vent 6 minutter.*

*Press ned og  
SERVÉR!*



[www.frieleshop.no](http://www.frieleshop.no)



#### FAKTA

Det finnes to hovedtyper kaffe: Arabica og Robusta. Arabica regnes for å være av best kvalitet, og ca 98 prosent av kaffen vi importerer til Norge er av den sorten.

Grønne og umodne kaffebønner, og røde og modne, klare til å plukkes og behandles til den edle drikk kaffen er, verden over.



**De smakfulle bønnene ble først oppdaget i Afrika. Der vokser kaffeplanten fortsatt vilt og plukkes for hånd. Kvaliteten er av beste merke og etterspurt over hele verden. Dette gir mange land gode valutainntekter.**

Det vakre og fargerike afrikanske landskapet har også et rikt jordsmonn ideelt for kaffeplanter.

# Der kaffen vokser vilt

For rundt 1500 år siden ruslet en gjeter rundt i Etiopia. Han syntes at geitene ofte var spretne og opplagte etter at de spiste røde bær fra småvokste busker. Dette fortalte han til en abbed i et nærliggende kloster. Munker likte som kjent å studere vekster og dyrke urter. Munken kokte bærene og drakk, og oppdaget en oppkvikkende reaksjon. Sannhet eller legende, det vet ingen. Men i hvert fall en historie om at menneskene på et tidspunkt oppdaget at kaffebønner kan gi en velsmakende drikk.

#### FRA HÅND TIL MUNN

Kaffedyrkingen i Øst-Afrika foregår i høylandet, mellom 1400 og

2000 meter over havet. Der er temperaturen og fuktigheten helt ideell for kaffedyrking. Temperaturmessig blir det aldri varmere enn en gjennomsnittlig norsk sommer, og aldri kaldere enn en god norsk vår. Tross regntider er fuktigheten rikelig fordelt gjennom året. For titusenvis av småbønder er kaffe en viktig del av næringsgrunnlaget. Den er også en viktig eksportnæring og gir landene betydelige valutainntekter.

I dette området ligger rester av en rekke vulkaner, der en fortsatt er aktiv, verdens største vulkankrater Ngorongoro og Afrikas høyeste fjell, Kilimanjaro. Opp gjennom tidene har disse vulkanene vært med på å legge igjen næringsrikt jordsmonn som gir kaffebønnene den unike





Om Øst-Afrika kaffedyrking er omfattende, så er utvalget av frukt og grønt enda mer synlig og omfattende. Næringsrik kost er aldri langt unna.

smaken Øst-Afrikas kaffe er så kjent for. To kaffearter dominerer; den noe bitre Robusta og den mildere Arabica, begge med mange varianter. Kenya AA er en av verdens mest ettertraktede og fornemme kaffevarianter. Den brukes ofte som målestokk når andre østafrikanske land skal beskrive sine kvaliteter.

Kaffeproduksjonen i disse landene er først og fremst en småskalanæring der en betydelig del hentes fra ville busker. For det meste er det kvinnene som tar seg av plukking og rensing av bærerne. De sørger for at gjærings- og tørkeprosessene gjøres riktig. I tillegg tar de seg også av vaktholdet. De rensede bønnene må nemlig beskyttes mot varm sol, kjølige fuktige netter og tyver. Døgnet rundt må de passes på.

INTERNASJONAL HJELP

Øst-Afrikas kaffeproduksjon har sunket de siste ti årene. Plantingen av attraktive sorter har gått tilbake på grunn av politisk uro, manglende organisering og endringer i rammebetingelsene fra år til år. Dette bidrar til at bøndene får dårlig betalt og at de derfor bare høster én gang i året. Da prisene var bedre, ble det plukket kaffebær opptil fire ganger i året.

For Kenyas 700 000 småbønder har det lenge vært dramatisk, mens for 400 000 i Tanzania er det blitt bedre.

Kenya var for 10 til 15 år siden definitivt det ledende eksportlandet i Øst-Afrika, men nå dyrkes det like mye kaffe i Tanzania som i Kenya, rundt 50 000 tonn i året. Nær halvparten av dette er Robusta, og Tanzania har utviklet en Robusta med en kvalitet like god som



I Afrika er det lett å få finne langt mer enn de anbefalte «fem om dagen». Grønt og frukt finnes overalt.

Visste du at...

■ Den svenske botanikeren **CARL VON LINNÉ** ga kaffeplanten navnet Coffea Arabica i den tro at den kom fra Arabia.

■ I VEST-ETIOPIA bruker mange fremdeles den eldgamle skikken å trekke kaffeblader i kokt vann.

■ Navnet på kaffevarianten **MOKKA** stammer fra den tiden kaffebrenning ble vanlig på 1500-tallet og byen Mocha i Jemen ble brukt som utskipningshavn.

■ Både i Bibelen og Koranen blir kaffebønner beskrevet som et stimulerende middel.



FARGERIKT: Lørdagsmarked i Katesh i Tanzania, en dagsreise sørøstover fra Kilimanjaro. Folkeliv, handel, service og fargerike inntrykk fra soloppgang til solnedgang.

den som kommer fra andre land rundt i verden. Dette er kaffe som er på vei inn i mange espressoblandinger fordi den gir større fylde og bedre crema. I tillegg er den helt uten jord- og tresmak som er typisk for dårlig Robusta. Tanzanias beste Arabica er fullt på høyde med Kenyas, men tilgjengeligheten er varierende og volumet ikke så stort.

For å få mer fart på kaffeproduksjonen har organisasjonen Association of Kilimanjaro Speciality Coffee Growers - KILICAFE hjulpet over 8000 småbønder med virkemidler som skal øke produksjonen og kvaliteten gjennom bedre drift og salgsorganisering. Dette har gitt bøndene opptil dobbelt så høy inntekt.

USAID - USAs hjelpeorganisasjon tilsvarende norske Norad bistår også i dette arbeidet gjennom en økt mekanisering av de ulike prosessene.

Tekst og foto: **Per Henriksen**

Kilder: Coffee Brand of Kenya, Tanzanian Coffee Smallholder Association, Kraftsnordic.com, Alf Kramer, artikkelen «det lysner i øst for kaffe», Coffee Board of Kenya, Thompson Owen and Sweet Marias Coffee Inc., Kaffe.no



BEAUTY HAS A TASTE

PRØV DEN BARE ËN GANG, OG DU VIL ENDELIG FORSTÅ HVORDAN SKJØNNHET SMAKER. DET ER SMAKEN AV ILLY, EN RAFFINERT BLANDING AV ARABICABØNNER AV HØYESTE KVALITET KOMPONERT FOR Å OPPNÅ DET FINESTE ITALIENSKE ESPRESSOUTRYKKET. DENS AROMA ER RIK OG HARMONISK. SMAKEN ER SØT OG BALANSERT; INTENS. NYTELSEN ER HVER GANG OVERRASKENDE; IKKE TIL Å TA FEIL AV.



www.frieleshop.no



Automatisk utkopling etter 2 timer



Møt dagen med en perfekt kopp kaffe. Traktet på en av verdens beste kaffetraktere. Moccamaster er norske kaffedrikkeres førstevalg, og en overlegen markedsleder. Siden lanseringen for 32 år siden er det solgt mer enn 1,5 millioner Moccamastere i Norge. Moccamaster garanterer deg en førsteklasses drikk, takket være traktetemperatur, kontakttiden kaffen har med vannet og temperaturen på den ferdige kaffen.

**MOCCAMASTER**  
SMAKFULLT

Se andre farger og modeller på [www.wilfa.no](http://www.wilfa.no)





Når du møter en masai må du huske å spørre ham om hvordan kuene hans har det.



FOTO: DREAMTIMES

# I løvens gap

I Øst-Afrika får du nærkontakt med nomadestammer og jegerfolk som jakter med pil og bue. Når villdyrene våkner, får du frysninger på ryggen. De enser deg ikke, så lenge du sitter i bilen.

Er du ute etter eksotiske ferieopplevelser, har Øst-Afrika menyen full. Her kan du komme i nærkontakt med nomadestammer som setter kua høyere en mennesket. Møte jegerfolk som fremdeles livnærer seg med pil og bue. Eller du får frysninger på ryggen når du kjenner pusten fra Afrikas utrolige kobbel av ville dyr.

**HAR KUA DET BRA**

Solnedgangen over verdens største vulkanske krater, Ngorongoro, er ofte det siste du opplever etter en opplevelsesrik safari i Tanzania. Da er det tid for ettertanke. Sette seg ned og summere dager med dramatiske møter med mange av Afrikas dyr og mennesker som lever et liv så fjernt, så fjernt fra vårt.

Ta masaiene, for eksempel, et høyreist, fargerikt og stolt kriger-

folk som gjennom århundrer har spredd seg over hele Øst-Afrika. De er delvis nomader og vandrer rundt på savannen og gjeter sine



**USPISELIG: Hyene er det eneste Hadzebe ikke spiser.**

kuflokker. Når masai møtes sier de ikke, «God dag», men «Hvordan har kuene dine det?». Så knyttet er dette folkeslaget til krotter, at dyrene har en sterkere posisjon enn mennesker. En safari i dette landet bør også gi rom for et besøk hos Hadzebe, et jegerfolk som ikke har faste boplasser, men bare vandrer rundt der hvor det kan være byttedyr å finne. Intet dyr er uspiselig, unntatt hyener. Ethvert bytte blir brutalt lagt ned med pil og bue. Her finnes ingen fin-



← **MIDDAG:** Hadzebe med nygrillet bavian.

→ **GRUBLER:** Masai-kvinne.

↓ **NGORONGORO:** Ved solnedgang.



følelse for smerter eller dødsskrik. Ekteskap er ukjent, og barn skapes på tvers av familieforhold. De døde overlates til hyenene.

Å få oppleve elefanter, leoparder, løver, bøfler og nesehorn på nært hold er en viktig del av spenningen under en safari. Når en elefant skubber seg mot døren på safaribilen er det ingen tvil om at dyret er kraftig. Eller når en løve legger seg i skyggen av bilen for å komme litt bort fra heten under ekvatorsolen.

Sjåførene, velutdannete og engelskspråklige, kjenner dyrelivet i Ngorongoro, ute på Serengeti, i området rundt Lake Manyara og Lake Eyasi. De vet hvor de rosa flamingoene er, hvor flokker på tusenvis av pelikaner er, hvor elefantene og sebraene trekker,

gnuflokkene og bøflene beiter, sjiraffene og strutsene spankulerer, flodhestene og krokodillene dovner seg i elvene og hyenene lusker rundt etter rester fra løvenes bord. Og løvene, nesehornene, gepardene og leopardene, hvor er de? Når en sjåførguide oppdager en av disse dyrene, eller en dramatisk hendelse, går det meldinger til andre biler i området. Flest mulig skal få se disse dyrene i sin virkelige og røffe hverdag. Og underlig nok, villdyrene bryr seg ikke om tobente gjester, så lenge de holder seg inne i safaribilen. Alt annet frarådes.

Tekst og foto: **Per Henriksen**



**METT OG GOD: Mette geparder er fredelige dyr.**



**BADELAND: Siesta ved elvebredden.**



**ELEFANTER: Store, flotte, og de står rett foran deg.**



# Pris og størrelse avgjør

Utvalget av espressobaserte maskiner og tilbehør er stort. Her viser vi deg litt av hva du kan velge i.



**BEVISST:** I dag er mange blitt hekta på espressobaserte kaffedrikker, sier Lars Martinsen hos Rafens i Oslo. Disse vet hva de vil ha og bryr seg lite om pris, legger han til.

I kjøkkenutstursbutikken Rafens Eft. i Oslo møtte vi daglig leder Lars Martinsen. Han fortalte at det er flere faktorer som spiller inn når folk skal kjøpe seg kaffemaskin.

– Det kommer veldig mange «hjemmeproffer» innom. Altså

folk som er veldig bevisste på hva de skal ha. De har god kjennskap både til produktene og kaffe generelt. De bryr seg lite om pris, og går for det best tilgjengelige utstyret.

«Hjemmeproffene» er likevel i mindretall, i hvert fall foreløpig.

– For mange andre er pris en viktig faktor, de kjøper heller en rimeligere maskin. Folk som bor i trange leiligheter i byen må ta hensyn til plassen de har tilgjengelig. Enkelte av de dyrere maskinene er ganske store og litt uhåndterlige, slik at man rett og slett ikke har plass til en slik på kjøkkenbenken, sier Lars Martinsen.

Hos Rafens har de merket en oppgang i salget av kaffeutstyr den siste tiden. Dette tror Lars kan ha sammenheng med at Rafens har utvidet sortimentet av kaffeutstyr. De har også begynt med demonstrasjoner av utstyret i butikkene sine.

– Spesielt Nespressos pods-

maskiner selger vi mye av for tiden. Jeg var litt skeptisk i begynnelsen, som de fleste andre som har sverget til rene espressomaskiner. Men jeg må innrømme at jeg er blitt frelst etterhvert, og det er det veldig mange andre som er blitt også. Vi selger mye av denne type maskiner nå. Prisen er til å leve med for de fleste, og de er enkle og greie i bruk. Kvaliteten på den ferdige kaffen er også bedre nå enn på tidligere podsmaskiner.

– Folk vil ha kraftigere kaffe-typer, det merker vi. Flere og flere dropper også melken i kaffen, klassikere som espresso-kanner og presskanner selger vi mye av. Men det er fortsatt mange som vil ha en bra melkeskummer hjemme, avslutter Lars Martinsen. ■

Tekst: **Henning Scherer Skjørsæter**

Foto: **Rune Bendiksen**

| Type           | NESPRESSO D290                                                | KITCHEN AID ARTISAN                                                                                                                                                  | NESPRESSO LE UBE C185              |
|----------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Oppvarmingstid | 40 sek.                                                       | ca 10 min.                                                                                                                                                           | Ca 40 sek.                         |
| Vanntank       | 1,2 liter                                                     | 2,0 liter                                                                                                                                                            | 1 liter                            |
| Melke-steamer  | Ja                                                            | Ja                                                                                                                                                                   | Nei                                |
| Diverse        | Podmasin med ni forskjellige kaffetyper, i lufttette kapsler. | To kompressor-er; kan steame melk og lage espresso samtidig. Egen knapp for varmt vann, til for eksempel te eller kakao. Varmeplate på toppen, holder koppene varme. | Podsmaskin som D290. Programmerbar |
| Pris           | 4 499,00 kr                                                   | 9 870,00                                                                                                                                                             | 2 799,00                           |

Hva er det enkleste tiltaket for BEDRE TRIVSEL på arbeidsplassen?



Ta deg en god kopp kaffe og tenk litt over det!

(eller finn svaret på [www.kaffebrygg.no](http://www.kaffebrygg.no))



-den gode kopp kaffe

Telefon 67 11 38 40



**KitchenAid Artisan kaffekvern**  
› 15 innstillinger for grovhetsgrad  
› Begge beholderne kan tas av, og puttes i oppvaskmaskinen



**Severin kaffekvern**  
› Innstillbar kverningsgrad  
› Rustfritt stål  
› Beholder både for bønner og kvernet kaffe  
› Pris: 549,-



**Bodum Columbia**  
› Kaffebrygger og -kanne  
› Stål  
› 8 kopps  
› Pris: 849,-



**Bialetti Venus**  
› Rustfritt stål  
› Anti-drypp tut  
› To størrelser, 4 og 6 kopps  
› Brukes rett på ovnen  
› Passer til induksjonsplater  
› Pris: 349,-



**Frabosk melkeskummer**  
› Stål  
› Brukes rett på ovnen  
› Passer til induksjonsplater  
› Pris: 449,-



**Bodum kaffekvern**  
› Plast  
› Elektrisk  
› Pris: 329,-  
  
**Bodum kaffekvern**  
› Stål  
› Elektrisk  
› Pris: 549,-



**Bodum Chambord kaffebrygger**  
› Finnes i størrelsene 3, 4, 8 og 12-kopps  
› Utskiftbare deler  
› Pris: fra 299,- til 599,-



**Dualit vannkoker**  
› Fås i fargene hvit, rød, lys blå, stål og krem  
› 1 Liter vann  
› Pris: 998,-



**Bialetti melkeskummer**  
› Aluminium  
› Non-stick belegg innvendig  
› Passer ikke for induksjonsplate  
› Pris: 359,-



Visste du at...

■■■ Norge er blant de landene i verden som importerer den beste kaffen? Derfor kan vi også tillate en lysere brenning. Dersom kaffen brennes for hardt, vil de gode smaks- og aro- mastoffene forsvinne? Dette gjør det enklere å kamuflere en dårlig kvalitet.



GAVEN DU SELV NYTER GODT AV!

Hva med et kaffekurs til den i familien eller vennegjengen du vet elsker å briljere med sine kunnskaper? Til han eller hun som alltid har store selskaper og som både overgår seg selv og andre når det gjelder gastronomiske og kulinariske utskielser? Et kurs vil gi inspirasjon til å lage enda bedre kaffe, enten det skal serveres vanlig trakterkaffe eller espresso.

➤ Les mer på [kaffe.no](http://kaffe.no) for informasjon og påmelding.



➔ **Lalla og Eva** stortrives bak disken. Eva liker atmosfæren her, og på Grønland. Lalla fra Sverige er enig, og også hekta på kaffe. Hun synes arbeidskameratene er kule, og digger å drikke så mye kaffe hun vil!

– Mange fine stamkunder skaper trivsel. Noen ganger må de jages ved stengetid. – Det beste med jobben er å drive med kaffe. Man blir litt kaffe- snobb av å jobbe her.»

» Kaffe skal være varm som helvete, Svart som djevelen, ren som en engel og søt som kjærligheten.  
Fransk politiker C.M de Talleyrand-Périgord (1754-1838)

Visste du at...

■■■ Kaffe er ferskvare? Kaffe som har vært åpnet lenger enn en drøy uke, bør kastes.

■■■ Gammel kaffe er utmerket til jordforbedring eller som strø på utedoen?

En gave som spirer

Kreative gaver scorer høyt hos alle - uavhengig av prislappen, heldigvis. Har du funnet den rette boken og en pose god kaffe, er du allerede kommet langt. Men legger du ved noen såbønner og en brosjyre om hvordan man kan dyrke sin egen kaffeplante, så signaliserer du ønske om evig vennskap!

➔ Tar du kontakt med Norsk Kaffeinformasjon og forteller at du fikk inspi-

rasjon til den perfekte gave gjennom dette bladet, så sender de deg kostnadsfritt både såbønner og en delikat bok med nydelige fotografier og illustrasjoner. Her blir du servert både kaffens historie og nåtid. Du vil kunne lese om gjeteren og munken som oppdaget kaffen, og selvfølgelig vil boken kunne fortelle deg forskjellen mellom espresso og café creme. For deg som allerede vet slikt, vil boken likevel ha



mye å by på: Oppskrifter, små historier og bilder fra hverdag og fest verden rundt. I denne 100 siders boken finner du alt du trenger å vite og alt som bare er hyggelig å vite om kaffe. [www.kaffe.no](http://www.kaffe.no)

HAR DU GOD SMAK?

Når man bedømmer kaffe, er det vanlig å benytte beskrivende ord som aroma, syrlighet, body (fyldighet), smak og ettersmak. Kaffen kan ha smak av sjokolade, nøtter, solbær, vanilje, karamell, aprikos, sitrus, brent, gress, potet, blomster, krydder, lær, erty, jordsmak og tobakk etc. En syrlig kaffe er et godt skussmål, og det betyr ikke at kaffen er sur. Smaksløkene sitter på tungen vår, men vi oppfatter også mye aroma gjennom nesen, derfor er det et godt råd å «snuse» litt på kaffen før du tar deg en munnfull. Det vil gi deg en rikere og mer helhetlig smaksopplevelse. Det er evnen til å gjenkjenne lukter som vil avgjøre hvordan du beskriver smaksopplevelsen. Trening vil utvide ditt ordforråd når det gjelder duft og smak.



Kafferevolusjonen

For 100 år siden oppfant Melitta Bentz kaffefilteret. Grunnen var at hun irriterte seg over å få kaffegrut i munnen. Hun var heller ikke særlig begeistret for datidens filtermetode; å helle koke kaffe gjennom et tøyestykke. Løsningen fant hun ved å slå et hull i en blikkboks med en spiker, legge et stykke trekkpapir ned i boksen sammen med litt finmalt kaffe, for så å helle kokende vann over. Patentet tok hun ut i 1908 under navnet Melitta. I dag er det Melittas barnebarn som fører familietradisjonene videre ved Melitta-konsernets 50 fabrikker over hele verden.



espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER



# LDNSKP



espressospesialisten as T : +47 46 900 600 F : +47 94 77 48 56  
post@espressospesialisten.no www.espressospesialisten.no





## SMAKER FOR EN HVER SMAK.



Er du interessert i våre produkter, vennligst kontakt  
ARVID NORDQUIST NORGE AS, TELEFON +47 23 89 68 70,  
LILLEAKERVEIEN 2D, PB 50 LILLEAKER, NO-0216 OSLO, NORGE



### Eksklusiv kaffeserie

Prøv Presskannekafe, Blå Java eller Espresso fra kaffeserien Coop Café Luxury. Kaffen kan kjøpes i de fleste av Coops butikker. Les mer om hvordan du raskt og enkelt kan lage god kaffe på [www.coop.no](http://www.coop.no).



### Nykvernet, nybrygget, nydelig... Perfekt kaffeopplevelse for kaffeelskere

Kaffe, espresso eller cappuccino? Eller latte macchiato med et tastetrykk! Vær så god!  
Med Miele's kaffemaskin for innbygging CVA 5060 er valget ditt.

[www.miele.no](http://www.miele.no)

**Miele**  
ALLTID BEDRE



# Lammenam

– Kaffe kan egne seg godt i mange retter. Det er ikke dermed sagt at maten vil smake kaffe, men man får en mer fyldig og rik smak.

Tekst: Henning Skjørsæter Foto: Baard Næss / NN / Samfoto

## LAMMESKANK MED KAFFE

En nydelig rett. Kaffesmaken passer perfekt til lammekjøttet, og gjør dette til en spennende og uvant smaksopplevelse



FOTO: HENNING SKJØRSÆTER

### Til seks voksne:

- 6 lammeskanker
- 4,5 dl olivenolje
- 2 fedd hvitløk, knust
- 30 gram hakket persille
- 1,5 dl rødvin
- 1,5 dl sterk, svart kaffe
- 2 ss honning
- Salt og kvernet pepper
- Juice og raspet skall fra én lime
- 3 hakkede gulrøtter
- 3 hakkede løk
- 3 brokkoli
- 3 hakkede tomater

➤ Plasser lammeskankene i en stor, men ikke veldig dyp panne. Miks resten av ingrediensene sammen, og hell blandingen over lammekjøttet. La lammekjøttet stå i marinaden over natten, snu lammeskankene innimellom.

➤ Varm stekeovnen til 200 grader.

➤ Ta lammeskankene ut av marinaden, og grill dem i ovnen til de er jevnt brun. Legg de tilbake i marinaden, og sett det hele i ovnen sammen med gulrøttene, løken, brokkolien og tomatene. La stå i ca. 2 timer på 200 grader.

➤ Server med hjemmelaget potetstappe, og gjerne lett freste brekkbønner.

### ➤ Hvilken kaffe...?

Hva med en eksotisk vri på den velkjente «Irish Coffee». Husk og bruke god kaffe, gjerne espressokaffe. Krem på boks og sugerør er derimot forbudt!

#### → Mexican coffe

- 2 cl Tequila
- 2 cl Kahlua
- kaffe
- krem, ved å riste fløte

Bland ingrediensene etter rekkefølgen i oppskriften. Rør rundt med en skje før du tar krem på toppen.

*Mæktig godt*



Ekstra Deilig Tykt Skum

**NESCAFÉ**  
GREAT COFFEE IN NO TIME





crema kunst

crema kaffe

